



Niepoort Dão Rótulo Touriga Nacional 2016

O Dão Rótulo Touriga Nacional é um mono-varietal de uma das castas mais reconhecidas em Portugal. Dadas as características da região do Dão, conseguimos dominar a exuberância e a intensidade desta variedade, dando prevalência à acidez, frescura e baixo grau. Sem presença de madeira, é um vinho franco, direto e bastante gastronómico.

VINIFICAÇÃO

O ano vitícola de 2016 ficou marcado por um Inverno ameno, mas com níveis de precipitação e humidade muito elevados na Primavera, que se prolongaram até ao início do Verão. Não obstante a pressão que tais condições climáticas causaram na vinha, fruto das práticas biodinâmicas aplicadas e que lhe criaram elevada capacidade de resistência, foram totalmente evitados quaisquer danos na planta.

A vindima foi iniciada no dia 12 de Setembro, ou seja tardiamente, como resultado do atraso no processo de maturação das uvas. Ainda assim, foi realizada sem precipitação, o que permitiu melhorar a concentração e salubridade da uva.

A vinificação ocorreu em cubas de inox, mantendo-se uma maceração prolongada e praticamente sem extração.

NOTAS DE PROVA

Bonita cor rubi de média concentração. O aroma é delicado, com ligeiras notas de violetas e frutos silvestres, expressivo, mas sem se sobrepor ao perfil vinoso. Na boca apresenta um volume médio, elegante, taninos finos e com bom recorte mineral. A boa acidez está em harmonia com a fruta silvestre. Final de boca fresco, ligeiramente balsâmico e com boa persistência. Dado o seu perfil e juventude, sugerimos uma temperatura de serviço a rondar os 15°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Quinta de Baixo REGIÃO Dão TIPO DE SOLO Granito IDADE DAS CEPAS 30 a 80 Anos CASTAS Touriga Nacional
DENSIDADE POR HA 4500 CONDUÇÃO DAS VINHAS Gobelet ALTURA DO MAR 600m PERÍODO DE VINDIMA Setembro
FORMA DE VINDIMA Manual MALOLÁCTICA Em cuba inox FERMENTAÇÃO Em cuba Inox ENGARRAFADO Abril e Setembro 2018
ESTÁGIO 20 meses em cuba de Inox EXTRACTO SECO (G/DM³) 30 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 0.9 ÁLCOOL (%) 13.2 PH 3.88
ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.98 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.54 SO₂ LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM³) 40 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 92
MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 0.99 PRODUÇÃO 65000 Garrafas ALERGÉNIOS Sulfitos

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Pratos de cozinha tradicional portuguesa, tais como vitela estufada, arroz de pato, bacalhau assado no forno. Enchidos tradicionais.

APTO PARA VEGANOS sim

GARRAFA



CAIXA



PALETTE

